



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

25ª Sesión

Kuala Lumpur, Malasia, 27 de febrero - 3 de marzo 2017

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA SUSTITUCIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ POR ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN LOS ACEITES DE PALMA VIRGEN EN LA NORMA DE ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)

(Preparado por Malasia)

ANTECEDENTES

1. En la 24ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), Malasia presentó un documento de debate¹ para la sustitución del valor ácido con ácidos grasos libres para aceites de palma vírgenes en la *Norma del Codex de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999).
2. La delegación explicó que, en la práctica comercial actual, la principal especificación de calidad para caracterizar la acidez del aceite de palma virgen era “ácidos grasos libres (FFA)”, mientras que en la *Norma de Aceites Vegetales Especificados*, la acidez del aceite de palma virgen estaba expresada como “valor ácido” lo que daba lugar a problemas en el comercio. La delegación aclaró que la intención de la enmienda era no modificar el actual valor ácido sino la manera en que estaba expresada la acidez. El Comité observó que el actual valor ácido en la norma (es decir, 10,0 mg KOH/g Aceite) no era equivalente al valor FFA de 5% (como ácido palmítico), pero era el mismo valor FFA 5% (como ácido oleico). Debido a que el valor FFA del aceite de palma es expresado como ácido palmítico, siendo este el ácido graso más importante del aceite de palma, ocurriría una discrepancia entre la acidez expresada como valor ácido de 10,00 mg KOH/g de aceite y la especificación de FFA 5% (como ácido palmítico) actualmente practicada en el comercio internacional del aceite de palma. El Comité generalmente apoyó la propuesta y también tomó nota de una sugerencia para incluir también un valor FFA para el aceite de almendra de palma. El Comité acordó que Malasia prepararía un documento de debate incluyendo un documento de proyecto, tomando en cuenta los comentarios realizados en la presente Sesión para su consideración en su siguiente Sesión².

INTRODUCCIÓN

3. En 2015, la producción mundial total de aceite de palma sobrepasó los 62 millones de toneladas. Esto representa más del 30% de la producción mundial de 17 grasas y aceites importantes³. Malasia es actualmente el segundo productor mundial más grande de aceite de palma y contribuye casi el 32% de la producción global de aceite de palma por detrás de Indonesia. En el mismo año, alrededor de 48,2 millones de toneladas de aceite de palma total producido a nivel global fueron exportadas por todo el mundo, siendo India, la Unión Europea (UE), China y Pakistán los principales países importadores de aceite de palma. Más de 61,09 millones de toneladas de aceite de palma fueron consumidas mundialmente en el mismo período⁴.
4. El aceite de almendra de palma es uno de los dos productos importantes de aceite láurico comercializados a nivel internacional, el otro es el aceite de coco. La producción total mundial de aceite de almendra de palma en 2015 se situó en 6,85 millones de toneladas a las que Malasia contribuyó alrededor de 2,28 millones de toneladas. Alrededor de la mitad de la producción total mundial de aceite de almendra de palma es comercializada globalmente con 3,31 millones de toneladas⁵.

¹ FO/24 CRD/8

² REP15/FO párr. 124-126

³ Oil World Annual 2016

⁴ Oil World Annual 2016

⁵ Oil World Annual 2016

5. El aceite de palma virgen es derivado del mesocarpio carnoso de la fruta de la palma aceitera (*Elaeis guineensis*). El aceite es obtenido mediante procesos mecánicos y de extracción física de racimos frutales de la palma aceitera⁶.
6. El aceite crudo de almendra de palma es obtenido de la almendra de la fruta de la palma aceitera (*Elaeis guineensis*). El aceite es también obtenido mediante procesos mecánicos y de extracción física en la almendra presente en los racimos frutales de la palma aceitera⁶.
7. La acidez es definida como el contenido de FFA en un aceite o grasa determinado según el método especificado en ISO 660:1996 o métodos equivalentes, y es expresada como porcentaje por masa de FFA. La expresión de acidez varía según el tipo de grasa. Respecto al aceite de palma, la acidez es expresada como ácido palmítico, mientras que para el aceite de almendra de palma, aceite de coco y aceites similares, la acidez es expresada como ácido láurico⁷.
8. Según el Método Oficial de la AOCS Cd 3d-63, el valor ácido es el número de miligramos de hidróxido potásico necesarios para neutralizar los FFA en 1 gramo de muestra de ensayo y es expresado en miligramos por gramo. El valor ácido puede ser convertido directamente a un porcentaje de FFA mediante el uso de un factor adecuado. Para expresar el valor ácido en términos de FFA como porcentaje de láurico, oleico o palmítico, el valor ácido es dividido por 2.81, 1.99 o 2.19, respectivamente⁸.

CUESTIONES

ACEITE DE PALMA

9. En la actual práctica comercial global con el aceite de palma, la acidez del aceite de palma virgen es expresada como contenido máximo de 5% de FFA (como ácido palmítico), siendo el ácido palmítico el más importante ácido graso en el aceite de palma. Sin embargo, la acidez del aceite de palma virgen en la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) es actualmente expresada como valor ácido de 10.0 mg KOH/g de Aceite⁹. Este valor ácido es equivalente a 5% de FFA (como ácido oleico) pero no equivalente a 5% de FFA (como ácido palmítico). Como las Normas del Codex sirven de referencia principal para el desarrollo de legislación nacional, esta inconsistencia ha resultado en dificultades e impedimentos al comercio global de aceite de palma.

ACEITE DE ALMENDRA DE PALMA

10. De manera similar, la práctica comercial para expresar la acidez del aceite de almendra de palma es un contenido máximo de 5% de FFA (como ácido láurico)¹⁰. Como el valor ácido de aceites prensados en frío y vírgenes en la Sección 1 - Características de Calidad en el Apéndice de la Norma es 4.0 mg KOH/g de Aceite, existe también una inconsistencia en el valor ácido del aceite crudo de almendra de palma si aparece con valor ácido más bajo que el especificado para aceites de prensado en frío y vírgenes. Esto ocurre porque un valor ácido de 4.0 mg KOH/g de Aceite no es equivalente al contenido de 5% de FFA (como ácido láurico). Esta inconsistencia ha creado también problemas en el comercio global de aceite de almendra de palma.

PROPUESTA

ACEITE DE PALMA

11. La enmienda propuesta a la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) para sustituir el valor ácido por FFA para aceites de palma vírgenes debe ser incluida en Otros Factores de Calidad y Composición bajo la Sección 1 - Características de Calidad en el Apéndice de la Norma. Se propone que la forma actual de expresar la acidez de los aceites de palma vírgenes expresada como valor ácido de 10.0 mg KOH/g de Aceite sea sustituida por los FFA del aceite de palma virgen expresada como contenido de 5% de FFA (como ácido palmítico).

⁶ Siew WL, Palm Oil, Vegetable oils in food technology: composition, properties and uses, ed. FD Gunstone, 2nd edition, 2011, pg 178-179

⁷ ISO 660:1996, Animal and vegetable fats and oil – Determination of acid value and acidity, 2nd edition

⁸ AOCS Official Method Cd 3d-63 – Acid Value, Reapproved 2009

⁹ CODEX STAN 210: 1999

¹⁰ Ibrahim NA (2013), Characteristics of Malaysian Palm Kernel and Its Products, Journal of Oil Palm Research, Vol. 25(2), pg. 245-252

ACEITE DE ALMENDRA DE PALMA

12. Respecto al aceite crudo de almendra de palma, la enmienda propuesta a la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) debe ser incluida en Otros Factores de Calidad y Composición bajo la Sección 1 - Características de Calidad en el Apéndice de la Norma. Se propone incluir bajo acidez el nivel de FFA para el aceite crudo de almendra de palma expresado como contenido de 5% de FFA (como ácido láurico).

13. Las enmiendas propuestas para ser incorporadas bajo la sección **Características de Calidad** en el Apéndice de la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) son indicadas a continuación:

"APÉNDICE**OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN****1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

	<u>Nivel Máximo</u>
Acidez	
Valor ácido	
Aceites Refinados	0,6 mg KOH/g de Aceite
Aceites prensados en frío y vírgenes	4,0 mg KOH/g de Aceite
Aceites de palma vírgen	10,0 mg KOH/g de Aceite
 <u>Ácidos grasos libres</u>	
<u>Aceite de palma vírgen</u>	<u>5 % (como ácido palmítico)</u>
<u>Aceite crudo de almendra de palma</u>	<u>5 % (como ácido láurico)"</u>

CONCLUSIONES

14. Dado el volumen sustancial del comercio global en aceite de palma y aceite de almendra de palma, existe una necesidad urgente de actualizar la presente Norma para asegurar la normalización de la legislación nacional en las prácticas comerciales globales. Se invita al Comité a considerar las propuestas en el documento de debate y recomendar a la 40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius aprobar el nuevo trabajo a fin de sustituir el valor ácido por FFA para aceites de palma vírgenes (expresado como ácido palmítico) e incluir FFA para los aceites crudos de almendra de palma (expresado como ácido láurico) en la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999) como enmiendas a la Norma para facilitar el comercio internacional de aceite de palma y de aceite de almendra de palma. Estas enmiendas reflejarán mejor las prácticas globales actuales en el comercio de aceite de palma y de aceite de almendra de palma y promoverán la armonización de las legislaciones nacionales con las normas internacionales. Se adjunta el documento de proyecto como Apéndice I.

DOCUMENTO DE PROYECTO

**Revisión de la Norma de Aceites Vegetales Especificados (Codex Stan 210-1999):
Sustitución de Valor Acídico por Ácidos Grasos Libres en Aceite de Palma Virgen y en Aceite Crudo
de Almendra de Palma**

1. Propósito y Alcance de la norma

El propósito y alcance de las enmiendas propuestas para la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) es sustituir el valor acídico por ácidos grasos libres (FFA) expresados como ácido palmítico para el aceite de palma virgen además de incluir FFA para el aceite crudo de almendra de palma expresado como ácido laúrico en el Apéndice de la Norma.

2. Pertinencia y Puntualidad

El aceite de palma es el aceite vegetal de mayor producción, consumo y comercio en el mundo mientras que el aceite de almendra de palma está entre los mayores aceites comestibles comercializados a nivel mundial. Los aceites han sido comercializados a nivel global durante las últimas cinco décadas y son ampliamente consumidos en países tales como India, Europa, China, Indonesia, Malasia y otras partes del mundo.

Las prácticas comerciales globales para caracterizar la acidez como una de las principales especificaciones de calidad del aceite de palma virgen y del aceite crudo de almendra de palma han sido siempre expresadas en términos del contenido de FFA. Sin embargo, en la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999), la acidez del aceite de palma virgen es actualmente expresada como valor acídico. Respecto a la acidez del aceite crudo de almendra de palma, la especificación actual es 4.0 mg KOH/g de aceite. La inconsistencia de las distintas formas de expresar la acidez del aceite de palma virgen y del aceite crudo de almendra de palma ha causado dificultades en el comercio internacional.

Las Normas del Codex han sido aceptadas a nivel internacional como referencia principal para el desarrollo de las legislaciones nacionales. Por tanto, las enmiendas propuestas promoverán la normalización y armonización con las legislaciones nacionales, evitando de esta manera cualquier obstáculo al comercio internacional del aceite de palma y del aceite de almendra de palma. A la vista de esta situación, es imperativo que Codex considere enmendar el parámetro relativo a la acidez y sustituir el valor acídico por FFA expresado como ácido palmítico para el aceite de palma virgen, incluyendo la acidez del aceite crudo de almendra de palma expresada en contenido de FFA como ácido laúrico en la Norma para evitar toda interrupción del comercio.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Las enmiendas incluirán un valor propuesto de contenido de FFA en aceites de palma vírgenes, expresado como ácido palmítico y la inclusión de acidez para aceites crudos de almendra de palma, expresada en contenido de FFA como ácido laúrico para ser incorporadas bajo la sección **Características de Calidad** en el Apéndice de la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) según se indica a continuación:

"APÉNDICE**OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN****1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

	<u>Nivel Máximo</u>
Acidez	
Valor acídico	
Aceites Refinados	0,6 mg KOH/g de Aceite
Aceites prensados en frío y vírgenes	4,0 mg KOH/g de Aceite
Aceites de palma virgen	10,0 mg KOH/g de Aceite
<u>Ácidos grasos libres</u>	
<u>Aceite de palma virgen</u>	<u>5 % (como ácido palmítico)</u>
<u>Aceite crudo de almendra de palma</u>	<u>5 % (como ácido laúrico)"</u>

4. Evaluación de los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos

Criterios aplicables a las mercancías:

Criterio General

Protección del consumidor desde el punto de vista de salud, seguridad alimentaria, asegurar las prácticas justas en el comercio de alimentos y tomar en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo

La *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) ya contiene disposiciones para asegurar la protección del consumidor en lo referente a la seguridad alimentaria y a la autenticidad de estos productos. Las nuevas enmiendas propuestas servirán para mejorar el comercio internacional de aceite de palma y de aceite de almendra de palma para asegurar la consistencia en las prácticas globales.

a) Volumen de producción y consumo en países individuales, y volumen y pautas comerciales entre países

Según los datos publicados por *Oil World Annual*, la producción total mundial de 17 aceites y grasas importantes en 2015 alcanzó 206,38 millones de toneladas¹¹. El aceite de palma es el aceite vegetal de mayor producción mundial. La producción global del aceite de palma alcanzó 62,56 millones de toneladas, lo que representa el 30% de la producción total mundial de grasas y aceites importantes. A esta cifra le sigue el aceite de soja (24%), aceite de colza (13%) y aceite de girasol (7%). El aceite de almendra de palma ocupa el quinto puesto de mayor producción de aceites vegetales con 6,85 millones de toneladas, contribuyendo alrededor del 3% a la producción total mundial de grasas y aceites (Figura 1).

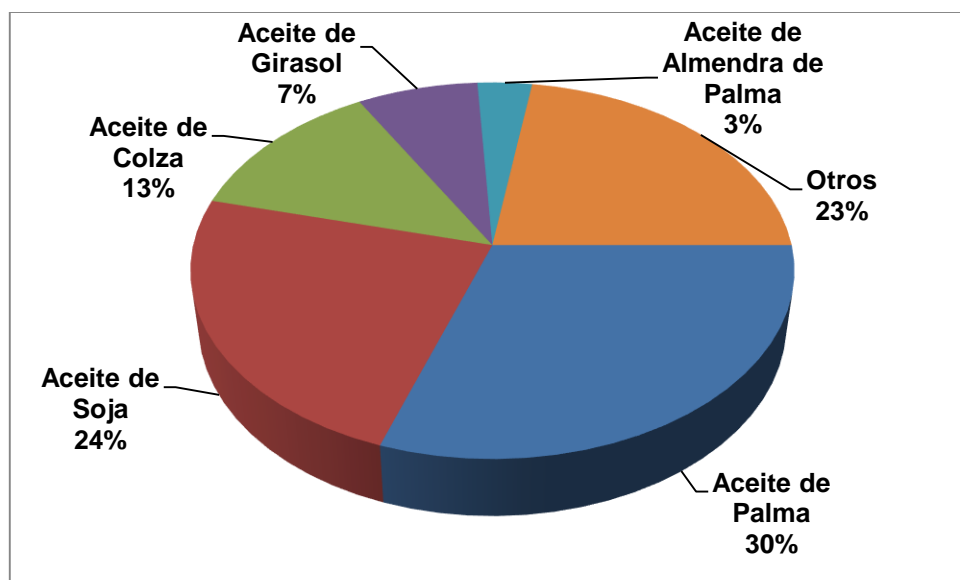


Figura 1. Producción mundial de grasas y aceites importantes en 2015

En 2015, más del 85% de la producción total mundial de aceite de palma y de aceite de almendra de palma fue contribuida por Indonesia (33,40 millones de toneladas) y por Malasia (19,96 millones de toneladas), los principales países productores de estos aceites. Otros productores de aceite de palma y de aceite de almendra de palma incluyen Tailandia, Colombia, Nigeria, Ecuador y muchos otros países¹².

En el mismo período, los aceites de palma y de almendra de palma han sido consumidos en gran medida por todo el mundo por países tales como India, Indonesia, Unión Europea (UE), China, Malasia, Pakistán, Nigeria, Tailandia, Estados Unidos de América (U.S.A.), Colombia además de muchos otros países. El Cuadro 1 tiene tabulado el consumo global de aceite de palma mientras que el consumo global de aceite de almendra de palma aparece en el Cuadro 2.

¹¹ Oil World Annual 2016

¹² Oil World Annual 2016

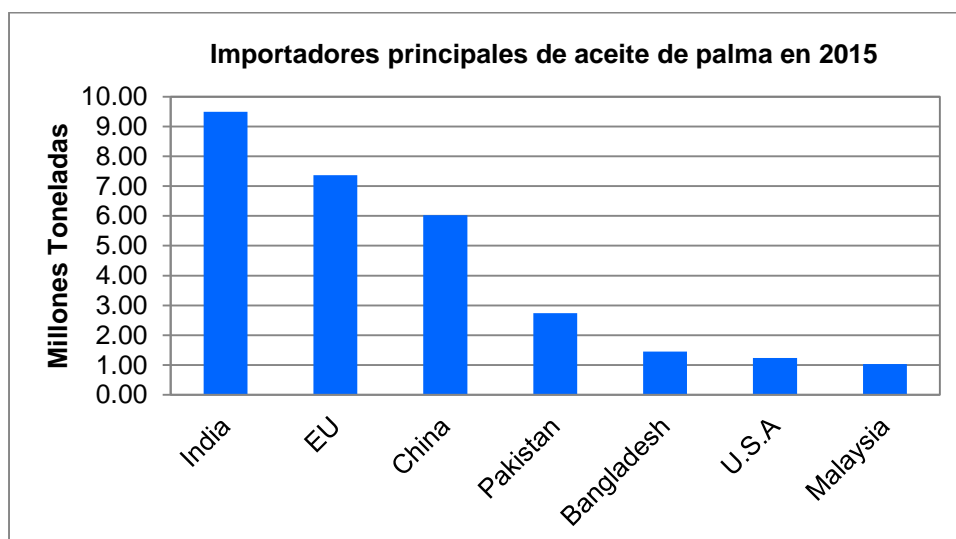
Cuadro 1. Consumo global de aceite de palma en 2015¹³

País	Consumo de Aceite de Palma (millones de toneladas)
India	9,29
Indonesia	7,34
UE	7,24
China	5,84
Malasia	2,92
Pakistán	2,52
Otros	25,94
Total	61,09

Cuadro 2. Consumo global de aceite de almendra de palma en 2015¹⁴

País	Consumo de aceite e almendra de palma (millones de toneladas)
Indonesia	1,68
Malasia	1,50
UE	0,67
China	0,62
USA	0,27
Brasil	0,24
India	0,22
Otros	1,52
Total	6,72

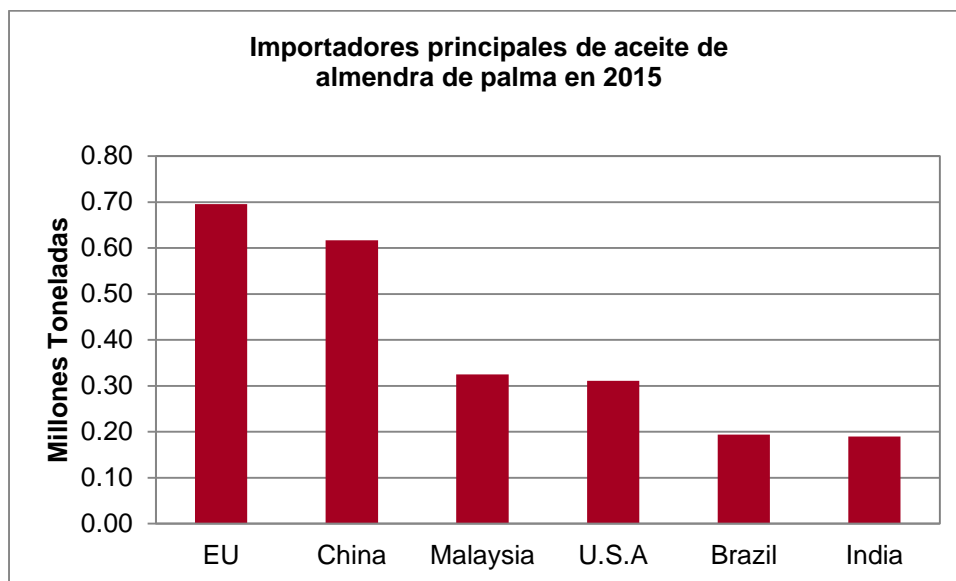
Los principales exportadores de aceite de palma y de aceite de almendra de palma son Indonesia y Malasia. En 2015, Indonesia y Malasia exportaron un total combinado de 44 millones de toneladas y 2,96 millones de toneladas de aceites de palma y de almendra de palma, respectivamente. Ambos aceites son importados por más de 150 países entre los cuales los importadores más importantes son India, UE, China, Pakistán, Bangladés, U.S.A. y Brasil. El Cuadro 2 muestra los principales importadores de aceite de palma en 2015 mientras que el Cuadro 3 muestra los principales importadores de aceite de almendra de palma en el mismo año.



¹³ Oil World Annual 2016

¹⁴ Oil World Annual 2016

Cuadro 2. Importadores principales de aceite de palma en 2015



Cuadro 3. Importadores principales de aceite de almendra de palma en 2015

b) Diversificación de las legislaciones nacionales y obstáculos resultantes o posibles que dificultan el comercio internacional

La enmienda propuesta a la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) facilitaría la armonización de las legislaciones nacionales con normas internacionales, resultando en una reducción de los impedimentos al comercio internacional de aceite de palma y de almendra de palma.

c) Mercado potencial internacional o regional

Existe un volumen sustancial de comercio global de los aceites de palma y de almendra de palma y se espera que esta tendencia aumente más en el futuro. En 2015, la producción mundial de aceites y grasas alcanzó los 206,38 millones de toneladas y los aceites de palma y de almendra de palma alcanzaron cuotas respectivas de 30% y 3% de la producción mundial de los principales aceites y grasas. Las exportaciones globales de aceite de palma en 2015 alcanzaron 48,23 millones de toneladas, cifra que ronda el 57% de las exportaciones totales mundiales de los principales aceites y grasas. En el mismo, se exportaron alrededor de 3,31 millones de toneladas de aceite de almendra de palma por todo el mundo.

d) Idoneidad del producto para su normalización

La especificación de acidez expresada en FFA como contenido de ácido palmítico para el aceite de palma y en FFA expresada como contenido de ácido láurico para el aceite de almendra de palma ya ha estado bien establecida para el aceite de palma y de almendra de palma en el comercio mundial. Por tanto, las enmiendas propuestas son idóneas para su normalización en el ámbito de la existente *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) con objeto de facilitar la armonización de las legislaciones nacionales con las normas internacionales.

e) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

La actual *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) ya contiene disposiciones que abordan las cuestiones principales de protección del consumidor y comercio. Las enmiendas propuestas proporcionarán mejoras adicionales a la norma, en el sentido de los requisitos de calidad con objeto de facilitar el comercio internacional del aceite de palma y de almendra de palma.

f) Número de productos que requerirían normas separadas, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Este apartado no es pertinente en esta propuesta.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

No se conoce ningún organismo internacional que haya desarrollado este trabajo.

5. Concordancia con los objetivos estratégicos del Codex

Esta enmienda es consistente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-2019 para establecer normas alimentarias internacionales respondiendo a las necesidades identificadas por Miembros y en reacción a factores que afectan la seguridad alimentaria, la nutrición y prácticas justas en el comercio de alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex y trabajo en curso

Esta propuesta es una enmienda a la actual y existente *Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999).

7. Identificación de todo requisito y disponibilidad de asesoría por expertos científicos

No es necesaria ninguna asesoría científica por organismos externos.

8. Identificación de toda necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos, con objeto de poder programarlas

No es necesaria ninguna aportación técnica a la norma por organismos externos.

9. Plazos propuestos para completar el nuevo trabajo, incluyendo la fecha de comienzo, la fecha propuesta de adopción en el trámite 5, y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Aprobación de nuevo trabajo en la 40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en julio 2017;

Borrador del anteproyecto de enmienda considerado en el Trámite 4 en la 26ª Sesión del CCFO, Feb. 2019.

Adopción final en el Trámite 5/8 por la 42ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en julio 2019.